

## **BAB III**

### **METODELOGI PENELITIAN**

#### **A. Metode Penelitian**

Metode penelitian adalah suatu kegiatan yang dilakukan secara terencana yang berguna untuk memecahkan masalah yang terjadi pada masa sekarang serta berpusat pada masalah actual. Metode penelitian yang dipakai oleh penulis yaitu menurut metode deskriptif, dalam Arikunto (2010, hlm. 3) metode deskriptif adalah “penelitian yang dimaksudkan untuk menyelidiki keadaan, kondisi atau hal lain-lain yang sudah disebutkan, yang hasilnya dipaparkan dalam bentuk laporan penelitian”.

Dengan menggunakan metode deskriptif tersebut penulis gunakan dengan tujuan melakukan penelitian “Analisis Hasil Belajar Mengolah Hidangan Sate Atau Jenis Makanan Yang Dipanggang”.

#### **B. Definisi Operasional**

Definisi operasional ditujukan sebagai menghindari kesalah fahaman dalam penafsiran antara pembaca dan penulis tentang istilah pada judul penelitian “Analisis Hasil Belajar Mengolah Hidangan Sate Atau Jenis Makanan Yang Dipanggang”.

Berikut adalah istilah-istilah yang perlu dijelaskan adalah sebagai berikut:

##### **1. Analisis Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Sate atau Jenis Makanan Yang Dipanggang” pada Kesiapan Membuka Usaha *Food Court***

###### **a. Analisis**

Analisis menurut Sudjana, N (2013, hlm. 27) Analisis adalah usaha memilah suatu integritas menjadi unsur-unsur atau bagian-bagian sehingga jelas hierarkinya dan atau susunannya.

## **b. Hasil Belajar**

Sudjana, N (2009, hlm. 3) mendefinisikan hasil belajar siswa pada hakikatnya adalah perubahan tingkah laku sebagai hasil belajar dalam pengertian yang lebih luas mencakup bidang kognitif, afektif, dan psikomotorik.

## **c. Sate**

Menurut Prihastuti, E (2008, hlm. 310) yaitu sate merupakan terdiri dari daging yang dipotong kecil-kecil (daging ayam, daging kambing, daging domba, daging sapi, daging babi, dan ikan) dan ditusuki dengan tusukan sate yang biasanya dibuat dari bambu, kemudian dibakar menggunakan bara arang kayu. Biasanya dihidangkan bersama saus.

## **d. Makanan Panggang**

Makanan panggang yaitu makanan yang diolah atau dimasak dengan panas radiasi yang tinggi dan langsung atau cara memasak dengan suhu tinggi baik di oven maupun diatas bara api langsung.

## **e. Mengolah Hidangan Sate atau Jenis Makanan Yang Dipanggang**

Mengolah Hidangan Sate atau Jenis Makanan Yang Dipanggang adalah kompetensi dasar yang harus ditempuh oleh siswa kelas XI Boga pada mata pelajaran pengolahan makanan Indonesia.

## **f. Kesiapan**

Menurut Slameto (2003, hlm. 113) yaitu kesiapan adalah keseluruhan kondisi seseorang atau individu yang membuatnya siap untuk memberi respon atau jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi penyesuaian kondisi pada suatu saat akan berpengaruh pada atau kecenderungan untuk memberi respon.

## **g. Usaha**

Usaha menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2008, hlm. 1599) yaitu kegiatan dengan mengerahkan tenaga (pikiran atau badan) untuk mencapai

suatu maksud pekerjaan (perbuatan, prakarsa, ikhtiar daya upaya) untuk mencapai sesuatu dengan maksud mencari untung.

#### **h. Food Court**

Alamsyah, Y (2009, hlm. 107) yaitu merupakan tempat berkumpulnya pengunjung yang ingin membeli makanan disuatu tempat.

Dari beberapa pengertian diatas, dapat disimpulkan bahwa yang dimaksud dengan Analisis hasil belajar mengolah hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang pada kesiapan membuka usaha *food court* adalah suatu tindakan memilah suatu unsur yang menunjukkan pada kemampuan yang dimiliki siswa setelah mempelajari kompetensi dasar tersebut sebagai kesiapan untuk membuka usaha boga salah satunya yaitu membuka counter makanan pada *food court*.

### **C. Lokasi, Populasi dan Sampel Penelitian**

#### **1. Lokasi**

Lokasi yang diambil oleh penulis yaitu siswa jurusan tata boga SMKN 3 Cimahi di Jl. Sukarasa no. 136 Citeurep Kota Cimahi.

#### **2. Populasi**

Populasi menurut Arikunto (2010, hlm. 173) adalah “keseluruhan subjek penelitian”. Populasi dalam penelitian ini adalah kelas XII Jasa Boga 2 angkatan 2014/2015 yang telah mempelajari mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia yang terdiri dari satu kelas jurusan Jasa Boga yang berjumlah 36 siswa.

#### **3. Sampel**

Menurut Sugiyono (2010, hlm. 62) “sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi”. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini yaitu Sampel jenuh. Seperti yang dikemukakan oleh Sugiyono (2013, hlm 120) yaitu:

Sampel jenuh adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki populasi, misalnya karena keterbatasan dana, tenaga dan waktu, maka peneliti dapat menggunakan sampel yang diambil dari populasi itu. Apa

yang dipelajari dari sampel itu, kesimpulannya akan dapat diberlakukan untuk populasi. Untuk itu sampel yang diambil dari populasi harus betul-betul representatif (mewakili).

Sampel dalam penelitian ini adalah sampel jenuh yaitu satu kelas siswa SMKN 3 Cimahi kelas XII jurusan Jasa Boga 2 angkatan 2014/2015 yang terdiri dari 36 orang.

#### **D. Instrumen Penelitian**

Pengumpulan data merupakan suatu kegiatan untuk melakukan pengujian terhadap instrumen atau alat ukur yang digunakan. Pada pengumpulan data merupakan hal yang penting untuk mendapatkan data yang dapat dipertanggungjawabkan kebenarannya. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu Tes Prestasi atau *achievement test* yang dikemukakan oleh Sugiyono (2013, hlm 176) yaitu “tes yang digunakan untuk mengukur pencapaian seseorang setelah mempelajari sesuatu”.

Salah satu tes yang digunakan adalah tes pilihan ganda (*multiple choice test*). Tes ini diberikan kepada responden yaitu Siswa SMKN 3 Cimahi kelas XII Jasa Boga, dimana tes ini bertujuan untuk mengetahui hasil belajar Mengolah Hidangan Sate Atau Jenis Makanan Yang Dipanggang” yang dipelajari siswa dilihat dari kemampuan kognitif, dan kesiapan membuka usaha *food court*. Tes ini terdiri dari 30 pertanyaan, untuk pertanyaan yang dijawab benar diberi nilai 1 dan 0 untuk pertanyaan yang jawabannya salah.

#### **E. Analisis Data**

Data yang diolah berdasarkan tes yang telah disebar dan dijawab oleh siswa pada penelitian ini menggunakan pengolahan data menggunakan persentase yang bertujuan menilai sejauh mana pengetahuan siswa sebagai hasil belajar dari Mengolah Hidangan Sate tersebut. Persentase tersebut di dapat melalui jawaban tes yang disebar kepada responden. Pengolahan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

## Nilai Responden

Pengolahan data dalam penelitian ini dilakukan dari jawaban responden melalui penyebaran tes yang terdiri dari:

- a. Pemberian skor pada setiap hasil tes responden sesuai dengan kunci jawaban. Jawaban benar diberi skor 1 dan jawaban salah diberi skor 0.
- b. Mentabulasi data yaitu proses pengelompokkan data sesuai dengan frekuensi data yang ditentukan.
- c. Analisis untuk semua item dan katagori.

Persentase data digunakan untuk menghitung hasil persentase pada responden yang bertujuan untuk melihat perbandingan besar kecilnya frekuensi yang diberikan tes pada responden, karena setiap jawaban akan berbeda. Rumus untuk menghitung angka persentase menurut Sudjana, N (2004, hlm. 129) adalah:

$$P = \frac{f}{n} \times 100\%$$

Keterangan:

P : Persentase

f : Frekuensi jawaban responden

n : Jumlah responden

100% : Bilangan tetap

Data yang dianalisis, selanjutnya ditafsirkan dengan menggunakan batasan-batasan Riduwan (2011, hlm. 89):

81% – 100% : Sangat baik

61% – 80% : Baik

41% – 60% : Cukup Baik

21% – 40% : Kurang baik

0% – 20% : Sangat kurang baik

## **F. Prosedur Penelitian**

Prosedur penelitian merupakan alur kerja yang dilakukan oleh peneliti dalam melakukan penelitian yang akan dilakukan.

1. Studi pendahuluan dengan melakukan observasi ke tempat objek penelitian.
2. Penyusunan proposal penelitian
3. Melaksanakan seminar judul
4. Penyusunan BAB II mengenai kajian pustaka
5. Penyusunan BAB III mengenai metodologi penelitian
6. Penyusunan kisi-kisi instrumen dan instrumen penelitian yaitu berupa tes
7. Melaksanakan seminar desain skripsi I
8. Penyebaran instrumen dengan maksud untuk mengumpulkan data
9. Pengumpulan instrumen kembali
10. Melakukan tabulasi data yang telah diperoleh dari instrumen penelitian
11. Membuat pembahasan dari hasil penelitian dan kemudian menarik kesimpulan penelitian
12. Membuat simpulan dan saran penelitian